

# Menu de Noël



## Entrée, potage, plat et dessert á € 59,50

### *Entrées*

- Coquilles Saint Jacques gratinées aux champignons, poireau, Noilly Prat et Pernod** 16,50  
Coquilles St. Jacques gegratineerd met champignons, prei, Noilly Prat en Pernod  
*Gratinated scallops with mushrooms, leak, Noilly Prat and Pernod*
- Carpaccio de cerf, croque-monsieur au Fourme d'Ambert et jus de truffe** 17,50  
Carpaccio van hertenbiefstuk met croque-monsieur van Fourme d'Ambert en truffeljus  
*Carpaccio of venison, croque-monsieur with Fourme d'Ambert and truffle gravy*
- Ris de veau sautés, crème de topinambour, épinards, sauce aux morilles** 17,50  
Krokant gebakken kalfszwezerik met spinazie, crème van topinamboer en morieljesaus  
*Crispy veal sweetbread with cream of Jerusalem artichoke, spinach and sauce with morels*
- Tartare de betterave fumée, rouleaux farcis aux châtaignes et croquette de Camembert** 15  
Tartaar van gerookte rode biet, rouleaux gevuld met tamme kastanjes en een bitterbal van Camembert  
*Tartare of smoked beetroot, rouleaux with chestnuts and croquette of Camembert*

### *Potages*

- Consommé riche de oxtail au Madeira** 10  
Dubbel getrokken heldere ossenstaartsoep met Madeira  
*Oxtail broth with Madeira*
- Crème de céleri-rave à la truffe** 10  
Romige knolserderijsoep met truffel  
*Creamy celeriac soup with truffle*

## Plats

<b><u>Perdrix, choucroute au Champagne, jus de volaille</u></b>	25
<i>Patrijs met champagnезuurkool, aardappelpuree en gevogeltejus Partridge, sauerkraut Champagne, mashed potatoes and poultry gravy</i>	
<b><u>Boeuf Wellington, choux de Bruxelles, Jambon Cru et sauce au vin rouge</u></b>	27,50
<i>'Boeuf Wellington', gebraden ossenhaas verpakt in bladerdeeg met paddenstoelen en jambon Cru met spruitjes en een jus van rode wijn 'Beef Wellington', roast beef wrapped in puff pastry with mushrooms and Jambon Cru with Brussels sprouts and red wine gravy</i>	
<b><u>Turbot, duxelles de champignons, huîtres croustillantes et sauce choron</u></b>	27,50
<i>Tarbot met paddenstoelenduxelle, krokante oesters en choronsaus Sautéed turbot, duxelle of mushrooms, crispy oysters and choron sauce</i>	
<b><u>Gougère au crème de topinambour, salsifis, romanesco, portobello et truffe</u></b>	22,50
<i>Gougère met crème van topinamboer, schorseneren, romanesco, portobello en truffel Gougère with cream of Jerusalem Artichoke, salsify, romanesco, portobello and truffle</i>	

## Desserts

<b><u>Parfait au chocolat blanc avec des mandarins aux rhum</u></b>	11
<i>Witte chocolade parfait met manderijntjes in rum White chocolate parfait with rum soaked tangerines</i>	
<b><u>Fondant au chocolat, cœur de caramel au beurre salé, cerises Amarena</u></b>	11
<i>Chocolade fondant met gezouten caramel en Amarena kersen Chocolat fondant with salted caramel and Amarena cherries</i>	
<b><u>Variété de notre fromages Français</u></b>	13
<i>Assortiment van onze Franse kazen Assortment of our French cheeses</i>	
<b><u>Crème brûlée avec de l'anis étoilé et glace Spéculoos</u></b>	11
<i>Crème brûlée met een vleugje ster anijs en speculaas ijs Crème brûlée with a hint of star anise and spiced biscuit ice-cream</i>	

## A la Carte

### Les Huîtres

	a pièce	les six
Creuse no. 3, La Mer Celtique, Irlande	3,25	18,50
Creuse no. 3, Zélande, Pays-Bas	3,25	18,50
<u>Dégustation des huîtres (6 pièces)</u>		18,50
<u>Dégustation des huîtres (12 pièces)</u>		36

### Entrées

<b><u>Steak tartare</u></b>	15
Steak tartaar, handgesneden en op smaak gemaakt in onze keuken <i>Steak tartare, hand chopped and seasoned in our kitchen</i>	
<b><u>'Brioche Neuf', Foie Gras, mayonnaise de homard et truffe, compote d'oignons</u></b>	17,50
Brioche met kreeftenmayonaise, truffel, gebakken eendenlever en rode uiencompote <i>Toasted brioche bun with fried duck liver, lobster mayonnaise with truffle and red onion compote</i>	
<b><u>Œuf à la coque au caviar (10 grammes Asetra Amour) et mouillettes</u></b>	27,50
Zachtgekookt hoeve-ei met kaviaar (10 gram Asetra Amour) en broodsoldaatjes <i>Soft boiled egg with caviar (10 grams of Asetra Amour) and toasted bread soldiers</i>	
<b><u>Caviar et garniture (50 grammes Asetra Amour) crème fraîche, blinis</u></b>	120
Kaviaar met passend garnituur (50 gram Asetra Amour) crème fraîche en blinis <i>Caviar with appropriate garnish (50 grams of Asetra Amour) crème fraîche and blinis</i>	

### Plats

<b><u>Veau braisé, faux-filet de veau, légumes, gratin de pommes de terre et jus de sauge</u></b>	25,50
Kalfssukade en kalfsrib-eye met seizoensgroenten, aardappelgratin en saliejus <i>Veal rib-eye and slowly braised veal, seasonal vegetables, potato gratin and a sage gravy</i>	
<b><u>Choucroute de la mer, cabillaud, moules, coques et couteaux de mer, Pernod et fenouil</u></b>	24,50
Kabeljauwfilet met estouffade van mosselen, kokkels, Pernod en venkel <i>Fillet of cod with estouffade of mussels, cockles, Pernod and fennel</i>	
<b><u>Homard Canadien (500gr.), servi chaud avec tomate, basilic et piment d'Espelette</u></b>	39,50
Canadese kreeft (500 g), gebraseerd met tomaat, basilicum en piment d'Espelette <i>Canadian lobster (500 g), served warm with tomato, basil and piment d'Espelette</i>	